

Le Compagnon du boulanger, distributeur de baguettes 24h/24

Date : 23 novembre 2017

L'entreprise lorraine CDB Vending commercialise un distributeur automatique de baguettes fraîches. 140 automates ont été installés, souvent dans des villages dépourvus de boulangerie.



De la tôlerie au pain, il n'y a qu'un pas. Industriel spécialisé dans le traitement de surfaces, Jean-Pierre Ferrante a créé Elodys en 2014 à Void-Vacon (Meuse) pour ne pas laisser perdre le goût du pain frais dans les villages dépourvus de boulangerie. Ralliés à sa cause, une dizaine d'artisans l'ont aidé à mettre au point le Compagnon du Boulanger (CDB), un fournil automatique amovible intégrant chambre froide et point de cuisson. Les boulangers mettent la pâte dans le terminal qui le cuit en quelques secondes à la demande, dès que le client passe commande à la machine.

Les investissements nécessaires excédant les prévisions initiales, Jean-Pierre Ferrante a cédé l'entreprise à un industriel italien, Mario Zambrano, qui a externalisé la fabrication des automates. Rebaptisée CDB Vending et relocalisée à Pompey (Meurthe-et-Moselle), l'entreprise, qui emploie six salariés, a réalisé en 2016 un chiffre d'affaires de 1,3 million d'euros.

Un prix inchangé

Le concept de la baguette fraîche à toute heure a fait ses preuves : l'entreprise a disséminé 140 CDB, essentiellement dans les villages de Lorraine, mais aussi dans le sud de la France et en milieu urbain.

Après s'être assurés que la qualité de la baguette est en tout point semblable à celle de leur propre fournil, les boulangers commencent par installer un appareil devant leur commerce pour poursuivre les ventes après la fermeture, puis en installent d'autres aux alentours.

Jean-Pierre Ferrante, devenu responsable technique de CDB Vending

Certains artisans détiennent jusqu'à 17 terminaux, qui atteignent le seuil de rentabilité à partir de 70 ventes quotidiennes. Pour le consommateur, le prix de la baguette est quasi identique à celui vendu en boutique.

Des croissants aux pâtisseries

L'idée séduit les communes, qui peuvent ainsi permettre aux habitants de renouer avec le pain frais, même si la boulangerie a fermé. Certaines proposent des emplacements gratuits, voire la prise en charge des coûts d'électricité (environ 70 euros par mois). L'entreprise envisage à présent de passer la capacité de ses terminaux de 120 à 170 baguettes et de créer des modèles encastrables mieux adaptés à l'environnement urbain. A la baguette cuite sur place pourraient s'ajouter des croissants, voire des pièces de pâtisserie dont le client aurait passé commande.